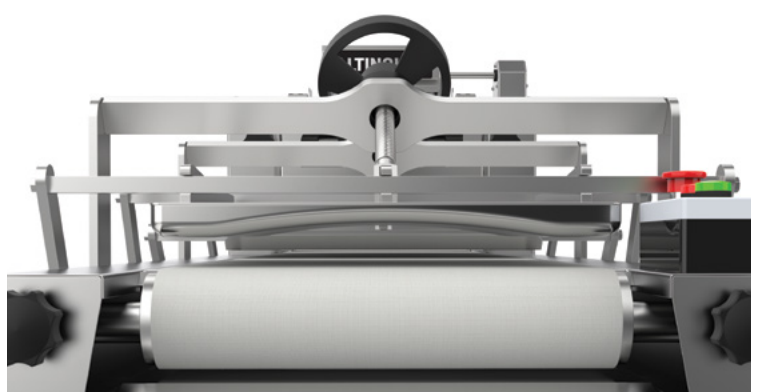
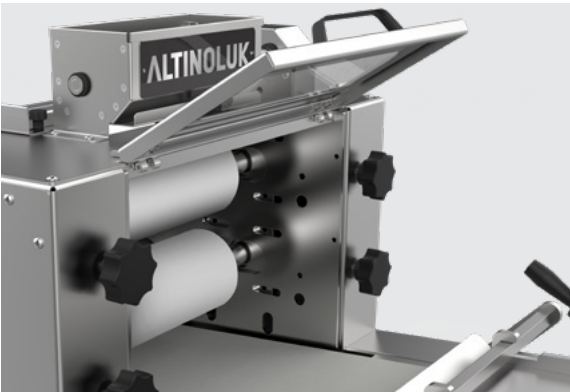


DOUGH MOULDER HAMUR ŞEKİL VERME



Hamur Őekillendirme makinesi, hamur iŐleri üretiminde önemli bir rol oynayan özel bir cihazdır. Bu makine, hamurun istenilen boyut ve kalınlıkta ekmeŐ Őekline dönüŐtürülmesini saŐlamak için polyamid merdanelerle çalışır. Yüksek verimlilik ve hassasiyet sunan bu cihaz, bir dizi özelliŐi içinde barındırır.

Dough Moulder Machine is a specialized device that plays a crucial role in pastry production. This machine operates with polyamide rollers to transform dough into bread shapes of desired size and thickness. Offering high efficiency and precision, this device incorporates a range of features.

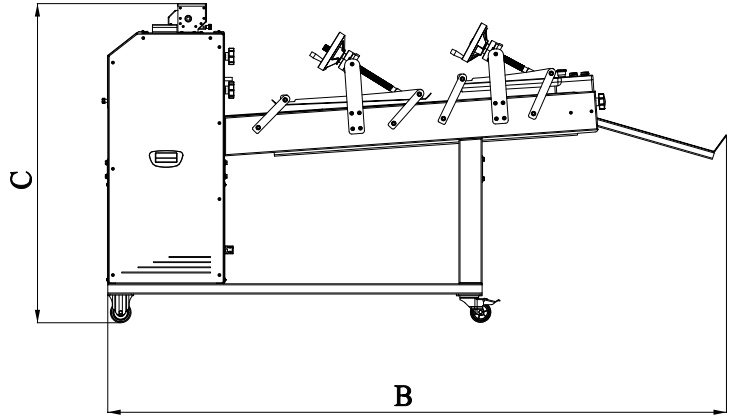
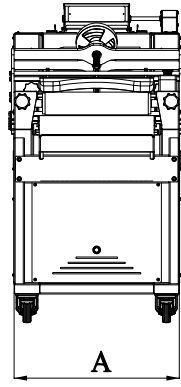




DOUGH MOULDER HAMUR ŞEKİL VERME

Şekil Verme Kapasitesi (Adet/Saat)
Moulding Capacity (Pieces per hour)

2500



MODEL

		HSM 4-2	HSM 4-1	HSM 2-2	HSM 2-1
Şekil Verme Kapasitesi (Adet/Saat)	Moulding Capacity (Pieces per hour)			2500	
Şekil verme aralığı (gr)	Moulding Range (gr)			100-1500	
Bant Genişliği (mm)	Width of belt (mm)	400	400	400	400
Merdane Sayısı (Adet/Saat)	Number of Rollers (pcs / hour)	4	4	2	2
Genişlik-A (mm)	Width-A (mm)	640	640	640	640
Derinlik-B (mm)	Depth/Length-B (mm)	2400	2100	2400	2100
Yükseklik-C (mm)	Height-C (mm)	1230	1230	1195	1195
Makina Ağırlığı (kg)	Weight of Machine (kg)	240	220	220	195
Elektrik Gücü (kw)	Electrial Power (kw)			0,55 kw	
Max. Hamur Uzunluğu (mm)	Max. Dough Length (mm)	550	400	550	400
Max. Hamur Kalınlığı (mm)	Max. Dough Thickness (mm)	95	70	95	70
Silindir Adedi (Üst Şase+Bant Tablası)	Number of Cylinders (Top Chasis + Belt Table)	4+2	4+2	2+2	2+2
İşleme Yastık Sayısı (Adet)	Number of Pressing board (Pcs)	2	1	2	1

Polyamid Merdaneler:

Konik yuvarlama makinesi, hamura istenilen şekli verme yeteneği ile ürünlerin kusursuz görünmesini sağlar.

Polyamide Rollers:

The machine employs 2 or 4 polyamide rollers to open the dough into pita shapes with the assistance of a cushion, achieving the desired dimensions and thickness.

Merdane Ayarı:

Merdane ayarı, 0-30 mm arasında kademesiz olarak değiştirilebilir. Bu, çeşitli hamur kalınlıkları için esneklik sağlar.

Roller Adjustment:

Roller adjustment can be changed continuously between 0-30 mm, providing flexibility for various dough thicknesses.

Yaylı Sıyırma Mekanizması:

Merdaneler üzerinde hamurun yapışmamasını sağlayan yaylı sıyırma mekanizması bulunur, bu da temiz ve düzgün işlem garantiler.

Spring-Loaded Scraping Mechanism:

The rollers are equipped with a spring-loaded scraping mechanism to prevent dough from sticking, ensuring a clean and smooth operation.

Dayanıklı Taşıma Bandı:

Polyesterden dokunmuş ve mukavemeti artırılmış uzun ömürlü taşıma bandı sayesinde, hamura 420 mm uzunluğunda şekil verilebilir.

Durable Conveyor Belt:

Featuring a polyester-made, strength-enhanced conveyor belt, the machine can shape dough up to 420 mm in length.